

2012 Fieramonte Allegrini DOCG

Amarone Riserva Valpolicella

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Allegrini
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	16-18 Grad
Trinkreife	2040
Awards	Decanter 98
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35020449

Bemerkungen

Fieramonte war bis 1985 die erste "Einzel-Lage" des Weingutes Allegrini und wurde im Jahr 2001 neu angelegt. Giovanni Allegrini, Vater der heutigen Besitzer Marilisa und Franco Allegrini, sagte von diesem hochgelegenen Weinberg (420 Meter ü/Meer) "Die Morgensonne verdrängt streichelnd die Schatten der Nacht und lässt die Natur erwachen. Diese Ostlage ergibtweiche und süsse Tannine und mit dem langsamen Reifungsprozess, königliche Weine. Nach 32 Jahren kommt nun dieser Paradewein des Hauses Allegrini wieder in den Verkauf. Es wurden nur 5000 Flaschen und 600 Magnum produziert.
</br> Am Freitag, dem 29. September 2017 wurde mit einer "symbolischen Ballonfahrt über dem Valpolicellagebiet", und einem anschliessenden Galaessen in der Villa delle Torre in Fumane die Wiedergeburt dieses historischen Amarone Classico Riserva DOCG Fieramont e gefeiert.
</br> Gastrovin (Importeur des Hauses Allegrini seit 1977), vertreten durch Rolf und Christian Dätwyler durfte an diesem Event teilnehmen und hatten die Gelegenheit im Rebberg Fieramonte ein paar Trauben für die Ernte manuell zu ernten. Die handgelesenen und aussortierten Trauben werden im Januar abgebeert und sanft gepresst. Der Wein reift 48 Monate lang in 225 Lt. französischen

Barriquefässern aus Eiche, anschliessend 6 Monate in großen Fässern aus Slawonien und dann mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche um dann den Weinfreund zu begeistern. <p></p> Höchste Benotungen von Weintestern Decanter 98/100, Falstaff 95/100 usw. zeichnen diesen Spitzen Amarone aus. <p></p> Der Wein hat ein wunderschönes, intensives und kompaktes Rubinrot mit sehr lebendigen Reflexen. Die Nase öffnet sich langsam, es dominieren roten Früchten, die an reife Kirschen erinnern. Flankiert von denselben aromatischen Kräutern, die aus den Trockenmauern der Region sprießen. Schließlich empfindet man eine tiefe Note die von schwarzem Pfeffer, Kaffee, Tabak bis zu Nelken reichen. Der Gaumen besticht der Fieramonte durch die Fülle, die die Kraft betont, ohne an Schwung und Beweglichkeit zu verlieren. Kein wahrnehmbarer Restzucker, sondern gut definierte, nicht aggressive Tannine, die den Gaumen entscheidend streicheln, begleitet von einer frischen, lebhaften Säure, die das Mundgefühl verlängert und verlangsamt. Der trockene und lebhafte Abgang lässt eine subtile mineralische Note entstehen, die verspricht sich vollauszudrücken. Ein Amarone, der seine Verbundenheit mit der Vergangenheit bewahrt, aber einen selbstbewussten Sprung in die Zukunft macht. <p></p> Jahrgang 2012: Decanter Magazine 2020 "Best wine of the year/98 Points"

Passt zu
Blaukäse, Relaxen, Rotem Fleisch, Wild